ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЯМЪ.

№ 44.

ИЗВѢСТІЯ.

1. *Выдѣлываніе крахмала.*

Въ Европѣ крахмалъ выдѣлывается въ большемъ видѣ только изъ пшеницы и картофеля, но рѣже изъ ячменя и ржи, потому что изъ пшеницы онъ выходитъ бѣлѣе и чище. Различіе между картофельнымъ и пшеничнымъ крахмаломъ состоитъ въ томъ, что первый тяжелѣе, рыхлѣе и зернистъ, а послѣдній легче, связнѣе и нѣжнѣе, долѣе держится на водѣ, и даетъ тверже клейстеръ. Картофельный употребляется болѣе для дѣланія крахмальнаго сиропа, искусственнаго саго и въ печеніе, а для прочихъ техническихъ употребленій предпочитается въ особенности пшеничный крахмалъ.

а.) *Добываніе крахмала изъ пшеницы.*

Пшеница, по различію ея рода и вида, также почвы земли и употребленія, содержитъ въ себѣ весьма различную пропорцію крахмала. Другая составная часть пшеницы есть клей, и сверхъ того находится въ ней нѣсколько слизистаго сахара.

Обыкновенная пшеница содержитъ въ себѣ около 62% крахмала.

Для извлеченія крахмала изъ пшеницы употребляютъ два способа: либо вымачиваютъ просто немолотую пшеницу въ холодной водѣ, и потомъ выжимаютъ изъ нея прессомъ жидкость, либо подвергаютъ крупно-смолотыя зерна броженію. На фабрикахъ употребляется обыкновенно второй способъ, потому что посредствомъ его крахмалъ отдѣляется совершеннѣе, выходитъ гораздо чище и менѣе со-

держитъ въ себѣ клею; по сему этотъ способъ считается выгоднѣйшимъ.

Добываніе посредствомъ выжиманія.

Немолотыя зерна мочатъ въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются мягкими, такъ чтобъ ихъ легко можно было раздавливать между пальцами, при чемъ ихъ нѣсколько разъ переворачиваютъ и подливаютъ свѣжую воду. Эти разбухшія зерна кладутъ потомъ въ мѣшки и въ широкихъ чанахъ, налитыхъ небольшимъ количествомъ воды, выжимаютъ изъ нихъ млечную жидкость, содержащую крахмалъ. Жидкость эту спускаютъ въ особые сосуды для осадки, а въ чанъ наливаютъ опять свѣжую воду, что и продолжается до тѣхъ поръ, пока не будетъ замѣтно болѣе отдѣленіе крахмала. Остатокъ, находящійся въ мѣшкахъ, состоитъ большею частію изъ шелухи и клея, съ которыми нѣсколько еще соединено и крахмала, потому что его симъ способомъ нельзя совершенно отдѣлить безъ броженія.

Между тѣмъ въ слитой жидкости плавающій крахмалъ мало по малу осѣдаетъ на дно сосудовъ, увлекая съ собою нѣкоторую часть клея. Спустя нѣсколько дней, воду сверху сливаютъ, а намѣсто ея наливаютъ свѣжую; крахмальный осадокъ перемѣшиваютъ, и даютъ ему опять осѣсть. Эту работу повторяютъ нѣсколько разъ; по между тѣмъ въ отдѣленной мутной водѣ, въ которой содержится сахарное вещество съ примѣсью клея, происходитъ нѣкотораго рода броженіе и образуется уксусная кислота, особенно въ лѣтнее время; отъ чего клей еще болѣе растворяется, ибо уксусъ его растворяетъ весьма легко.

Когда послѣдняя вода уже слита, то на верху осадки будетъ сѣроватый слой, состоящій изъ клея, слизи и проч. съ малою частію крахмала (употребляемый обыкновенно въ кормъ для скота), а за нимъ слѣдуетъ чистый крахмалъ и чѣмъ глубже, тѣмъ лучшій. Теперь верхній и нижній слой, каждый особо, промываются водою и выкладываются на полотно въ плоскія корзинки, гдѣ крахмалъ немного просыхаетъ и крѣпнетъ. Потомъ раздѣляютъ его на не большіе куски кубической формы, которые и просушиваютъ вподоволь, лѣтомъ въ тѣни, а зимою въ сушильнѣ. На нѣкоторыхъ фабрикахъ крахмалъ сначала крѣпко выжимаютъ, отъ чего онъ скорѣе сохнетъ, и дѣлается плотнѣе; нечистоту и желтоватую поверхность съ него соскабливаютъ, кубики разбиваютъ на мелкія части, и наконецъ крахмалъ совершенно высушиваютъ. Оскребки употребляются обыкновенно на пудру, или на приготовленіе крахмальной камеди и сиропа. По этому способу получается крахмала вообще третья часть противъ употребленной пшеницы.

Выдѣлываніе посредствомъ броженія или собственно уксусо образовательный процессъ.

Крупно-смолотую пшеницу всыпаютъ въ большіе чаны, налитые до половины водою, куда примѣшиваютъ 8-ю или 10-ю часть кислаго отстоя или квасу, о которомъ слѣдуетъ ниже, или жидкую закваску, приготовленную просто изъ нѣсколькихъ фунтовъ кислаго тѣста, разведеннаго въ теплой водѣ: все это хорошо перемѣшиваютъ, чтобъ произошла однообразная, полужидкая масса, которую и оставляютъ для броженія. Здѣсь она мало по малу окисаетъ и покрывается густою пѣною. По окончаніи сего броженія, т. е. когда вся гуща осядетъ внизъ, а на верху останется свѣтлый, желтоватый отстой, что лѣтомъ бываетъ по прошествіи 8—12 дней, а зимою 2—4 недѣль, тогда этотъ кислый отстой или квасъ, который служитъ, какъ выше сказано, для закваски слѣдующаго затора, сливаютъ, а гущу вымѣшиваютъ и разводятъ опять достаточнымъ количествомъ воды, что и повторяется нѣсколько разъ. Потомъ эту гущу пропускаютъ сквозь волосяную, или изъ тонкой проволоки сдѣланную сѣтку въ другой чанъ, чрезъ что она очищается отъ отрубей и шелухи. На нѣкоторыхъ фабрикахъ ее выкидываютъ въ толстые холщевые мѣшки, которые потомъ мнутъ ногами въ широкихъ спускникахъ, подливая по немногу свѣжую воду и выжатую млечную жидкость спускаютъ въ особливые сосуды для осадки, что и продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока изъ гущи весь крахмалъ не будетъ выдавленъ. Оставшееся въ мѣшкахъ состоитъ большею частію изъ клея и шелухи.

Произшедшій на днѣ сосудовъ крахмальный осадокъ представляетъ два слоя, изъ коихъ нижній содержитъ въ себѣ чистый крахмалъ, а верхній состоитъ изъ тонкихъ отрубей. Послѣдній отдѣляютъ, а чистый крахмалъ снова промываютъ, и пропускаютъ, еще разъ сквозь волосяное сито. Чрезъ повторительную таковую промывку наконецъ крахмалъ получается совершенно бѣлый, не содержащій въ себѣ нисколько уксусной кислоты, его просушиваютъ и проч. такимъ же образомъ, какъ выше описано. Посредствомъ этой обработки получается крахмала болѣе, нежели предъидущимъ способомъ.

Хорошій крахмалъ ослѣпительно-бѣлаго цвѣта, безъ вкуса и запаха, растертый въ порошокъ издаетъ при давленіи особый трескъ или скрипъ, который бываетъ сильнѣе, какъ нѣкоторые утверждаютъ, когда порошокъ спрыснуть виннымъ спиртомъ, какъ на прим. въ пудрѣ.

(Окончаніе въ слѣд. №)

2. О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ

(съ 18 по 25 число Октября 1841 года.)

Прибыли: изъ Нерчинска—Статскій Совѣтникъ *Купферъ*, изъ С. Петербурга—Коллежскій Совѣтникъ *Ведель* и Подполковникъ *Грановскій*, изъ Вятки—Докторъ Медицины Надворный Совѣтникъ *Зенбушъ*, изъ Котельнича—Штабъ-Лекарь *Харчевичъ*, изъ Казани—Капитанъ *Навроцкій* и Титулярный Совѣтникъ *Лохтинъ*, изъ Москвы—Коллежскій Секретарь *Раменскій*, изъ Нарвы—Поручикъ *Бабкинъ*, изъ Смоленска—Чиновникъ 10 класса *Карцовъ*, изъ Москвы Лекарь *Гофманъ*, остановились Кремлевской части.

Выѣхали: въ С. Петербургъ—Статскій Совѣтникъ *Купферъ* и Докторъ Медицины Надворный Совѣтникъ *Зенбушъ*, во Владиміръ—Маіоръ *Левашевъ*, въ Горбатовъ—Маіоръ *Пироговъ*, въ Москву—Штабъ-Лекарь *Харчевичъ*, въ Варшаву—Титулярный Совѣтникъ *Лохтинъ*, въ Василь—Коллежскій Секретарь *Раменскій*, въ Екатеринбургъ—Чиновникъ 10 класса *Карцовъ*.

Происшествія.

Минувшаго Сентября мѣсяца 5, 6 и 7 чиселъ, въ Нижнемъ—Новгородѣ и окрестностяхъ онаго упадалъ сильный снѣгъ, которымъ покрыло землю до 5 дюймовъ. Въ тоже самое время, какъ Васильскій Земскій Судъ донесъ, и именно съ 6 на 7 число въ уѣздѣ онаго была сильная гроза, отъ которой сгорѣло въ селѣ Мигинѣ два Священнослужительскихъ и три крестьянскихъ дома.

Къ N 44 Ниж. Губ. Вѣд.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Въ Арзамаской Градской Думѣ на продажу вѣтхой водяной мукомольной мѣльницы съ имѣющимися на оной принадлежностями, назначенъ срокъ будущаго Ноября 25 числа, почему чрезъ сіе объявляется, чтобы желающіе купить означенное строеніе съ принадлежностями явились бы на торгъ въ оную Думу.